

煮込みハンバーグ（オレンジ風味）

ちょっとしたハレの日に、
ひと手間加えて



〈材料〉（材料はハンバーグ 1 個分）

バター…10g

a) { トマトジュース…30g
オレンジジュース…30g
ウスターソース…20g
トマトケチャップ…15g
片栗粉…3g

b) { スライスしたトマト…
2～3切程
玉ねぎ…1/8程度を千切りに
溶けるタイプのチーズ…適量

〈作り方〉

- ①バターを鍋で狐色になるくらい焦がし火を止める。
- ②①の焦がしバターに、a)の材料を入れ
ホイッパーで滑らかになるまでよく混ぜる。
- ③袋の指示に従いハンバーグを調理する。
- ④グラタン皿（耐熱容器）に③のハンバーグと
②のソースを流し入れる。
- ⑤ハンバーグの上にb)の材料、玉ねぎ、トマト
チーズの順番で乗せる。
- ⑥オーブントースター（強 7 分くらい）で焼く。
焦茶色に色づいたら出来上がりです。